

ANTIPASTI E SNACK

## Crostone di calamaretti spillo di ropa55

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



### INGREDIENTI

CALAMARETTI SPILLO  
CIPOLLA  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE  
ORIGANO  
SUCCO DI LIMONE  
PANE CASERECCIO

### PREPARAZIONE

- 1 Eliminate il calamo dei calmaretti, lessateli per tre minuti in acqua profumata di cipolla e conditeli con olio, sale, pepe, origano e qualche goccia di succo di limone.



- 2 Abbrustolite qualche fettina di pane casareccio spessa un paio di cm e disponetevi i calamaretti ormai freddati.